



Tofu mayonnaise

豆腐マヨネーズ



【材料】150 ml分

おいしい豆腐（絹でも木綿でも）

1丁 300g の 1/4

米酢 大さじ 1

レモン汁 大さじ 1

※コンチェントラートデルマーレ 小さじ 1/3

※アサクラ EVO (Olio2021) 大さじ 2

新玉ねぎ 少々

(お好み・動画で約 15g 使用)

にんにく (お好み) スライス 2 枚

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL. 104 ライブクッキングより

【作り方】

※豆腐は木綿でも絹でも OK。仕上がりの柔らかさが木綿ならもったり、絹ならソース風になります

1) 豆腐（豆腐容器内の水はなるべく入れないようにする）とその他の材料を全部ブレンダーに入れる

2) ブレンダーでトロトロにする。

玉ねぎとにんにくの舌触りがなくなり全体がムース状になるまで回す

3) 全体がよく混ざったら味をみて、その味によって加えた調味料で好みの味に調整する

(じゃがいもサラダ)

・蒸した（または茹でた）じゃがいも（大 1 個）の皮をむきボウルに入れつぶし、きゅうり半分をスライスし塩もみしたものの水けを絞って加え、ハムは適当に切ったものも加え豆腐マヨネーズ（ティースプーン山盛り 3 杯）を入れ全体をよく混ぜる

※マヨネーズは豆腐使用の為、冷蔵庫に入れ 2~3 日以内に使い切る